

# LA LAMIE LONG-NEZ

par

LE D<sup>r</sup> JACQUES PELLEGRIN

Professeur au Muséum.

La Lamie long-nez, connue également sous le nom de Touille-Bœuf ou de Taupe de mer est un grand Requin qui fréquente toutes nos côtes.

C'est le type de la famille des Lamnides. Son nom scientifique est *Lamna cornubica* Gmelin. L'étymologie du mot générique *Lamna* est amusante ; c'est par ce terme, en effet, que les anciens Grecs désignaient un monstre horrible et quelque peu anthropophage, destiné surtout à effrayer les enfants pas sages — il faut croire qu'il y en avait déjà dans l'antique Hellade — quelque chose comme le « Croquemitaine » de notre prime jeunesse. Quant au qualificatif de *cornubica*, de Cornouailles, il indique simplement l'origine des premiers spécimens décrits. Ce Requin, en effet, n'est pas rare non plus sur les côtes britanniques où les pêcheurs anglais le désignent sous le nom de « Bottle nosed Shark », c'est-à-dire de « Requin à nez en bouteille » à cause de son museau pointu, en forme de pyramide arrondie au sommet.

La distribution géographique de la Lamie comme celle de la plupart des grands Squales est, d'ailleurs, fort étendue, elle comprend à la fois le nord de l'Atlantique et la Méditerranée et les parties septentrionales du Pacifique.

Ce Requin atteint 3 mètres de longueur, parfois davantage. Sa voracité est grande, mais il n'attaque guère l'Homme, se nourrissant surtout de Poissons : Harengs, Morues, Merlans,

Maquereaux, etc., et ne dédaignant pas à l'occasion quelques Pieuvres et Seiches. Il est donc redouté des pêcheurs surtout à cause des dégâts qu'il fait dans leurs filets.

Le corps est fusiforme avec une carène latérale le long du tronçon de la queue. Les yeux sont dépourvus de cette membrane dite « nictitante » qu'on rencontre chez plusieurs Requins. Il existe deux nageoires dorsales, la première assez grande s'insérant en avant des ventrales, la seconde petite, opposée à l'anale. La caudale n'a pas de lobe supérieur très prolongé comme chez les Renards ou *Alopias* par exemple, celui-ci mesurant seulement le double de l'inférieur. Les mâchoires sont garnies de dents longues, pointues, non denticulées sur les bords, avec un petit cône de chaque côté de leur base ; en réalité elles sont faites non pour couper ou trancher mais plutôt pour saisir les proies, englouties la plupart du temps en totalité. La teinte générale du dos est ardoisée, celle du ventre blanc grisâtre.

Le foie volumineux peut fournir une grande quantité d'une huile, jadis fort appréciée des corroyeurs.

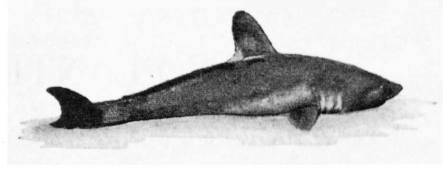
Les photographies reproduites ici ont été prises par moi sur la plage de So-coa, dans la baie de Saint-Jean-de-Luz (Basses-Pyrénées). J'ai eu, en effet, la bonne fortune, en compagnie de M. Paul Arné, directeur du Musée de la mer à Biarritz, d'assister, le 12 septembre 1938,

au spectacle peu banal de la capture d'un de ces curieux Requins.

C'était par une belle journée ensoleillée, vers 11 heures du matin, le Squal paraissant désorienté longeait la côte à marée basse, tout près du rivage. Les marins du garde-pêche le *Golo* le prirent alors à la senne, l'assommèrent à coups d'aviron et le halèrent sur la plage de sable fin où son arrivée ne manqua pas de faire sensation parmi les baigneurs.



Il s'agissait d'un mâle adulte de 2 m. 40 de longueur et d'un poids approximatif de 200 kg. Le tour du corps, au niveau de la première nageoire dorsale, faisait 1 m. 33. A l'autopsie, je pus constater que l'estomac et le tube digestif étaient absolument vides.



Cet intéressant spécimen a été moulé et doit figurer au Musée de la mer à Biarritz, à côté d'un autre individu, femelle celui-là, pêché le 17 août 1934 par le vapeur *Bidassoa* au large de Saint-Jean-de-Luz et mesurant 2 m. 90, avec un poids de 300 kg. Un autre exemplaire monté existe également au Musée d'Arcachon. Ces faits montrent la fréquence relative de ces Squalés dans le golfe de Gascogne.

J'ajoute que la chair de ces Poissons, ferme, blanche, facile à trancher, est d'un goût agréable. J'en parle par expérience personnelle car je l'ai trouvée très bonne ; aussi je m'étonne que par suite de préjugés, elle n'entre pas plus souvent dans l'alimentation.

Aux derniers banquets annuels de la Société d'Acclimatation, on nous a fait manger du Requin, à la vérité d'une autre espèce, fréquentant aussi toutes nos côtes, mais en général plus méridionale et réputée pour sa férocité, le Squal marteau (*Zygæna malleus* Risso). Tout le monde s'en est montré fort satisfait.

A quand sur les tables françaises la mode de servir du Requin ? Les Chinois apprécient fort ces Poissons et surtout leurs nageoires ou ailerons, mais la chair de nombre de grands Squalés est aussi comestible et il n'y a pas de raison pour qu'on rejette *a priori* une nourriture en réalité fort estimable.

